



**ORTA ANADOLU HUBUBAT
BAKLİYAT YAĞLI TOHUMLAR
İHRACATÇI BİRLİKLERİ**



Sayı: 79316202-TİM.OAİB.06.İDARİ.2023/2320-8001 **Ankara, 10/08/2023**
Konu: Meşrubat Standardı, Kakao (Öğütülmüş) Fındık Ezmesi Standart Tasarıları

Sayın Üyemiz,

T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğünden alınan bir yazıda, Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanan "Tst 3076-1 Kakao (Öğütülmüş), TS 13568/Tst T2 Meşrubat ve TS 8371/Tst T1 Fındık Ezmesi" standart tasarıları hakkında Bakanlığımızdan görüş talep edilmekte olduğu bildirilmektedir.

Bilgilerini ve söz konusu standart tasarılarına dair ilişkin olası görüşlerinizin **en geç 20/08/2023 tarihine kadar** Bakanlığımıza (bu tarihe kadar görüş iletilmemesi durumunda görüşünüzün bulunmadığı şeklinde değerlendirilecektir.) ve bir örneğinin g.vargil@ticaret.gov.tr adresine iletilmesi hususunda gereği rica olunur.

Bilgilerine sunulur.

S.Tansel KÜNBİ
Genel Sekreter A.
Şube Müdürü

Ek:

- 1- [Görüş Tablosu](#)
- 2- Fındık ezmesi Standardı
- 3- Kakao öğütülmüş Standardı
- 4- Meşrubat Standardı

Ayrıntılı bilgi için: Fahriye Serinova -

Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği

Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120

06520 BALGAT ANKARA

Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80

e-posta : info@oai.org.tr / www.oai.org.tr

S. Tansel Kümbi tarafından
5070 sayılı kanun gereğince
güvenli elektronik imza ile
imzalanmıştır.

TİM TÜRKİYE





TS 8371: 2022 tst T1:

ICS 67.080.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Fındık Ezmesi

Hazelnut Butte

- Madde 3.3 “kakaolu fındık ezmesi” tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

3.3

kakaolu fındık ezmesi

kavrulup zarlarından ayrıldıktan sonra, iç fındığın beyaz şeker, kakao, bitkisel yağ, süt tozu veya peynir altı suyu tozu ile karıştırılarak ve gerektiğinde mevzuatına uygun katkı maddeleri ilave edilerek küçük parçacıklar hâlinde veya tamamen ezilmiş ve homojen hâle getirilmiş mamul

- Madde 3.4 “sütlü - şekerli fındık ezmesi” tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

3.4

sütlü – şekerli fındık ezmesi

kavrulup zarlarından ayrıldıktan sonra, iç fındığın beyaz şeker, bitkisel yağ, süt veya süt tozu veya peynir altı suyu tozu ile karıştırılarak ve gerektiğinde mevzuatına uygun katkı maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilerek elde edilen tamamen ezilmiş ve homojen hâle getirilmiş mamul

- Madde 3.5 “çeşnili fındık ezmesi” tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir

3.5

çeşnili fındık ezmesi

kavrulup zarlarından ayrıldıktan sonra, iç fındığın beyaz şeker, bitkisel yağ, süt tozu veya süt veya peynir altı suyu tozu ve çeşni maddeleri (bal, tahin, pekmez, reçel, üzüm, kayısı, incir vb.), çeşitli baharatlar karıştırılarak ve gerektiğinde mevzuatına uygun katkı maddeleri ilave edilerek küçük parçacıklar hâlinde veya tamamen ezilmiş ve homojen hâle getirilmiş mamul

TÜRK STANDARDI TASARISI

tst 3076-1

TS 3076-1:2001yerine

ICS 67.140.30

Kakao - Öğütülmüş

Cocoa - Ground

Kaynak: TÜRK STANDARDI TASARISI

İş Program Numarası: 2022/155143

Doküman Tipi: Standart

Mütalaa sayfası



**TÜRK
STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ**

Türk Standardı

tst 3076-1

TS 3076-1:2001 yerine

ICS 67.140.30

Kakao - Öğütülmüş

Cocoa - Ground

**TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN**

© TSE 2023

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Necatibey Caddesi No: 112
06100 Bakanlıklar * ANKARA

Tel: + 90312416 68 30

Faks: + 90 312416 64 39

E-posta: dokumansatis@tse.org.tr

Web: www.tse.org.tr

Önsöz

Bu standart, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 3076-1:2001'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Bu standart yayımlandığında TS 3076-1:2001'in yerini alır.

Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da göz önünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.

Bu standart son şeklini almadan önce; üretici, imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre revize edilmiştir.

Bu standartta kullanılan bazı kelime ve/veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
Önsöz.....	iii
1 Kapsam	1
2 Bağlayıcı atıflar	1
3 Terimler ve tanımlar.....	2
4 Sınıflandırma ve özellikler.....	2
4.1 Sınıflandırma	2
4.2 Özellikler	2
4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları.....	4
5 Numune alma, muayene ve deneyler.....	4
5.1 Numune alma.....	4
5.2 Muayeneler.....	4
5.3 Deneyler	4
5.4 Değerlendirme	6
5.5 Muayene ve deney raporu	6
6 Piyasaya arz	6
6.1 Ambalajlama	6
6.2 İşaretleme	6
6.3 Muhafaza ve taşıma	7
7 Çeşitli hükümler.....	7
Kaynaklar.....	8

1 Kapsam

Bu standart, öğütülmüş kakaoyu kapsar. Şekerli ve doğrudan çözünür kakaoyu kapsamaz

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir. * İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standartlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 545	Ayarlı çözeltilerin hazırlanması	Preparation of standard solutions for volumetric analysis
TS 1564	Çay-toplam kül tayini	Tea-determination of total ash
TS 1566 ISO 1577	Çay- asitte çözünmeyen kül tayini	Tea- determination of acid- insoluble ash
TS 2104	Belirteçler, belirteç çözeltileri hazırlama yöntemleri	Indicators - Methods of preparation of indicator solutions
TS 2383	Bisküvi	Biscuits
TS ISO 2451	Çekirdek kakao - Özellikler ve kalite gereksinimleri	Cocoa beans - Specification and quality requirements
TS EN ISO 3696	Su - Analitik lâboratuvarında kullanılan - Özellikler ve deney metotları	Water for analytical use - Specification and test methods
TS EN ISO 6579-1*	Besin zincirinin mikrobiyolojisi - Salmonella'nın tespiti, sayımı ve serotiplendirmesi için yatay yöntem - Bölüm 1: <i>Salmonella spp.</i>	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> (ISO 6579-1:2017)
TS 6932	Gıda maddelerinde ham selüloz tayini - Genel metot	Agricultural food products - Determination of crude fibre content - General metod
TS ISO 11817	Kavrulmuş öğütülmüş kahve- rutubet içeriği tayini - karl fischer yöntemi (referans yöntem)	Roasted-milled coffee-determination of moisture-karl fischer method (reference method)
TS ISO 13320*	Tane büyüklüğü analizi - lazer kırınım yöntemleri	Particle size analysis -- laser diffraction methods
TS 13423	Kahve - Öğütülmüş	Coffee - Ground

3 Terimler ve tanımlar

3.1

öğütülmüş kakao

TS ISO 2451’de tarif edilen çekirdek kakaoların, tekniğine uygun olarak kavrulup ezildikten, içlerindeki kakao yağının bir kısmı preslenerek alındıktan sonra, kalan kakao küspesinin soğutulup ufalanması ve öğütülüp toz haline getirilmesi ile elde edilen madde

3.2

çim

çeşitli çimlenmeye başlamış olan kakao çekirdeklerinin çenekleri arasından ilk çıkan embriyo kökü (Hypocotyl) parçalar

3.3

yabancı madde

öğütülmüş kakao dışında gözle görülebilen her türlü yabancı madde

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Öğütülmüş kakao, ihtiva ettiği kakao yağı miktarlarına göre;

- Az yağlı (endüstriyel)
 - Normal yağlı
 - Çok yağlı
- olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Öğütülmüş kakao, alkali ile işlem görmüş olup olmadığına göre,

- Alkali ile işlem görmüş (koyu renkli),
 - Alkali ile işlem görmemiş (normal renkli)
- olmak üzere iki tipe ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Duyusal özellikler

Çikolatanın duysal özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Çikolatanın duysal özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Kendine özgü renkte, akıcı olmayan toz halinde olmalıdır. Topaklaşma olmamalıdır. Delik açıklığı 0,3 mm’lik yuvarlak delikli bir elekten elendiğinde en az % 99’u elek altına geçmelidir,
Tat ve koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, ekşime, acıma, yabancı tat ve koku, bulunmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalı

4.2.2 Kimyasal özellikler

Kakaonun kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 — Kakaonun kimyasal özellikleri

Özellikler	Değer
Rutubet, kütlece %, (m/m), (en çok)	7,5
Asitte çözünmeyen kül yağsız kuru madde esasına göre, kütlece %, (m/m), en çok	0,3
Asitlik (Özütlenmiş kakao yağında, oleik asit cinsinden) %, (m/m), en çok	1,75
Külün alkaliliği (K ₂ O olarak), yağsız kuru madde esasına göre, kütlece %, (m/m), en çok	5,5
Ham selüloz, yağsız kuru madde esasına göre, kütlece %, (m/m), en çok	7

4.2.3 Sınıf özellikler

Öğütülmüş kakaonun sınıf özellikleri Çizelge 3'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 — Öğütülmüş Kakaoların Sınıf Özellikleri

Özellikler	Sınıflar		
	Az Yağlı	Normal Yağlı	Çok Yağlı
Kakao yağı, kuru madde esasına göre, kütlece % (m/m)	8 - 18	% 19 - 22	22'den fazla

4.2.4 Tip Özellikleri

Öğütülmüş kakaonun tip özellikleri Çizelge 4'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 4 — Kakaoların Tip Özellikleri

Özellikler	Tipler	
	Alkali İle İşlem Görmüş	Alkali İle İşlem Görmemiş
Toplam kül miktarı, yağsız kuru madde esasına göre kütlece %, (m/m), en çok	14	10

4.2.5 Mikrobiyolojik özellikler

Kakaonun mikrobiyolojik özellikleri Çizelge 5'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 5 — Kakaonun mikrobiyolojik özellikleri

	n	c	m	M
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	25 g-25 mL'de bulunmamalı	
n: numune sayısı, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: c sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer.				

4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standartta verilen özellikler ile bunların, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 6'da verilmiştir.

Çizelge 6 — Özellik, muayene ve deneylerine ait madde numaraları

Özellik	Özellik madde numaraları	Muayene ve deney madde numaraları
Duyusal muayene	4.2.1	5.2.2
Tanecik iriliği tayini	4.2.1	5.3.1
Rutubet muhtevası tayini	4.2.2	5.3.2
Asitte çözünmeyen kül tayini	4.2.2	5.3.3
Asitlik (Özütlenmiş kakao yağında oleik asit cinsinden) tayini	4.2.2	5.3.4
Külün alkaliliği tayini	4.2.2	5.3.5
Ham selüloz tayini	4.2.2	5.3.6
Kakao yağı tayini	4.2.3	5.3.7
Toplam kül miktarı tayini	4.2.4	5.3.8
<i>Salmonella spp.</i> aranması	4.3.5	5.3.9
Ambalaj	5.2.1	6.1
İşaretleme	6.2	6.2

5 Numune alma, muayene ve deneyler

5.1 Numune alma

Sınıfı, tipi, ambalaj büyüklüğü, ambalaj cinsi, imalat tarihi ve seri kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kakaolar bir parti sayılır. Numune partiden TS 13423'e göre alınır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak, tartılarak ve elle kontrol edilerek yapılır. Ambalajın Madde 6.1'deki özelliklere uyup uymadığına ve Madde 6.2'deki işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediğine bakılır.

5.2.2 Duyusal muayene

Duyusal özellikler, bakılarak, koklanarak ve tadılarak muayene edilir ve sonucun Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

5.3 Deneyler

Deneyler, en az iki numune üzerinde yapılmalı, deneylerde TS EN ISO 3696'ya uygun su veya buna eş değer saflıkta su kullanılmalıdır. Kullanılan tüm reaktifler analitik saflıkta olmalıdır. Deneylerde kullanılan ayarlı çözeltiler TS 545'e, belirteç çözeltiler ise TS 2104'e uygun olmalıdır.

5.3.1 Tanecik iriliği tayini

Tanecik iriliğinin tayini, TS ISO 13320'a göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2 Rutubet tayini

Rutubet tayini, TS ISO 11817'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2.'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.3 Asitte çözünmeyen kül tayini

Asitte çözünmeyen kül tayini, TS 1566 ISO 1577'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2.'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.4 Asitlik (Özütlenmiş kakao yağında oleik asit cinsinden)

Asitlik (Özütlenmiş kakao yağında oleik asit cinsinden) tayini, TS 2383'e göre tayin edilir, sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.5 Külde alkalilik tayini (Kuru maddede)

5.3.5.1 Cihaz ve malzemeler

5.3.5.1.1 Kapsül, plâtin, porselen veya deney koşullarından etkilenmeyecek diğer malzemeden yapılmış.

5.3.5.1.2 Kül Fırını, sıcaklığı (550 -600)°C tutulabilen.

5.3.5.1.3 Desikatör, içinde etkin bir nem çekici bulunan.

5.3.5.1.4 Analitik Terazî, 0,001 g duyarlılıkta tartım yapabilen.

5.3.5.2 Reaktifler

5.3.5.2.1 Hidroklorik Asit Çözeltisi, 0,1 N.

5.3.5.2.2 Sodyum Hidroksit Çözeltisi, 0,1 N.

5.3.5.2.3 Fenolftalein Belirteç Çözeltisi

5.3.5.3 Numune

Madde 5.3.4'de hazırlanan numune kullanılır.

5.3.5.4 İşlem

2 g numune, 0,001 g yaklaşımla kapsül içerisine tartılır ve Madde 5.3.8'deki işlem uygulanarak toplam kül elde edilir. Buna belirli bir miktar hidroklorik asit katılarak 2 dakika kaynatılır. Soğutulur ve asit fazlalığı, fenolftalein belirteç çözeltisi kullanılarak, 0,1 N sodyum hidroksit çözeltisi ile titre edilir. Kullanılan hidroklorik asit miktarı kaydedilir. Ayrı bir kaba 10 mL hidroklorik asit konulur. Fenolftalein kullanılarak sodyum hidroksit çözeltisi ile titre edilir. Kullanılan sodyum hidroksit miktarı kaydedilir. Külde alkalilik miktarı, K₂O cinsinden (KA), yağsız, kuru madde esasına göre, kütlece yüzde olarak aşağıdaki bağıntı yardımı hesaplanır:

$$KA = \frac{471N \left(\frac{V_2 \times V_1}{10} - V_3 \right)}{m \times [100 - (R + KY)]}$$

Burada;

KA : Külde alkalilik, K₂O cinsinden, % (m/m),

N : Sodyum hidroksit çözeltisinin normalitesi,

V₁ : 10 mL hidroklorik asidin titrasyonu için kullanılan sodyum hidroksit çözeltisinin hacmi, mL,

V₂ : Katılan hidroklorik asidin hacmi, mL,

V₃ : Fazla asitliğin giderilmesinde kullanılan sodyum hidroksit çözeltisinin hacmi, mL,

R : Numunedeki rutubet muhtevası, % (m/m), (Madde 5.3.2),

KY : Numunedeki kakao yağı muhtevası, % (m/m), (Madde 5.3.7)

© TSE - Tüm hakları saklıdır.

dır.

Sonucun, Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Ham selüloz tayini

Ham selüloz tayini, TS 6932'ye göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2.'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.7 Kakao yağı tayini

Kakao yağı tayini, TS 7800'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2.'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.8 Toplam kül tayini

Toplam kül tayini, TS 1564'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.2.'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.9 Salmonella tayini

Salmonella tayini, TS EN ISO 6579-1'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.4 Değerlendirme

Muayene ve deney neticelerinin her biri bu standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı,

6 Piyasaya arz

6.1 Ambalajlama

Ambalaj olarak; sağlığa zararlı olmayan ve kakaonun özelliklerini koruyacak özellikte mevzuatına uygun malzemeler kullanılır. Küçük ambalajlar daha büyük dış ambalajlara konulabilir.

6.2 İşaretleme

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ve tescilli markası,
- Mamulün adı,
- Sınıfı,
- Tipi,

- Bu standardın işaret ve numarası (TS 3076-1 şeklinde),
- Seri/kod numarası,
- Net kütlesi (g veya kg olarak, tüketici ambalajına),
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,

Bu bilgiler gerektiğinde, Türkçe'nin yanı sıra yabancı dillerde de yazılabilir.

6.3 Muhafaza ve taşıma

İçinde kakao bulunan ambalajlar, rutubetsiz, 16 °C – 20 °C'un altında ve güneşsiz yerlerde muhafaza edilmeli, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalı, kakaolar doğrudan güneş ışığından korunmuş raflarda satışa sunulmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği kakao için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu kakaonun;

- Madde 4'teki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'teki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

Kaynaklar

- [1] ALINORM 99/14. Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission Twenty-third session Rome, 28 June - 3 July 1999 (Appendix III)
- [2] Türk Gıda Kodeksi. Kakao ve Çikolata Ürünleri Tebliği, Tebliğ No: 2017/29
- [3] ISO 2451 Cocoa beans – Specification



TS 13568: 2013

tst T2:

ICS 67.080.10

Bu tadil, TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Meşrubat

Beverages

- Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar listesinden aşağıdaki standartlar çıkartılmıştır.

TS 4890	Meyve ve sebze mamulleri - Çözünür katı madde miktarı tayini - Refraktometrik metot	Fruit and vegetable products - Determination of soluble solids content - Refractometric method
TS 11914	Vişne nektarı	Sourcherry nectar

- Atıf yapılan standart ve/veya dokümanlar listesine aşağıdaki standartlar eklenmiştir.

TS ISO 2173*	Meyve ve sebze mamulleri - Çözünür katı madde miktarı tayini - Refraktometrik metot	Fruit and vegetable products - Determination of soluble solids - Refractometric method
TS ISO 22855*	Meyve ve sebze ürünleri - Benzoik asit ve sorbik asit derişimlerinin tayini -Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi	Fruit and vegetable products - Determination of benzoic acid and sorbic acid concentrations - High performance liquid chromatography method

- Madde 4.2.2 Çizelge 2'deki "Kimyasal koruyucu madde" satırı çizelgeden çıkartılmış ve aşağıdaki satırlar eklenmiştir. Değiştirilmiştir;

Sorbik asit mg/L, en çok	250
Benzoik asit mg/L, en çok	150

- **Madde 4.3 Çizelge 4'deki "Kimyasal koruyucu" satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;**

Sorbik asit ve benzoik asit tayini	4.2.2	5.3.13
------------------------------------	-------	--------

- **Madde 5.3.7 Çözünür katı madde tayini aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir;**

5.3.7 Çözünür katı madde tayini

Çözünür katı madde tayini, TS ISO 2173' e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

- **Madde 5.3.13 Maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:**

5.3.13 Sorbik asit ve benzokik asit ve tayini

Sorbik asit ve benzoik asit tayini, TS ISO 22855'e göre yapılır ve sonucun Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır